

CHIPIRONES CON CEBOLLA Y PIMIENTOS



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 1 kg de chipirones o calamarcitos pequeños
- 2 pimientos verdes
- 2 pimientos rojos
- 2 pimientos amarillos
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- AOVE
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Limpiamos bien los chipirones, los lavamos y los secamos bien. Picamos los dientes de ajo, y cortamos las cebollas y los pimientos en tiras finas.

Calentamos el aove en una sartén y ponemos a dorar los ajos. Antes de que cojan color, añadimos las cebollas y los pimientos y ponemos a fuego bajo hasta que estén muy tiernos.

Subimos el fuego y ponemos los chipirones bien secos. Los doramos bien. Añadimos medio vasito de agua, tapamos y dejamos a fuego medio unos 5 minutos para que terminen de reblandecerse con el vapor.

Se pueden acompañar con arroz, quinoa, couscous, colirroz...